LE MAS DES
SAUTE-BUISSONS
ROQUEFORT-LES-PINS

LE MAS DES SAUTE-BUISSONS,
UNE NOUVELLE MAISON D'HOSPITALITÉ DÉDIÉE AU VIN,
À LA TABLE ET AU SAVOIR-VIVRE
OUVRIRA SUR LA CÔTE D'AZUR DÉBUT 2027.

3 novembre 2026, Roquefort-les-Pins. **Au premier trimestre 2027, un nouvel hôtel et restaurant de caractère prendra vie à Roquefort-les-Pins. Entre arrière-pays et riviera, le Mas des Saute-Buissons réunira une cave remarquable, une table gastronomique et 28 chambres et junior-suites au cœur d'un environnement provençal préservé. Une adresse pensée pour bien boire, très bien manger, dormir formidablement et, surtout, retrouver le temps de simplement bien vivre.**

Tout a commencé par une bouteille de vin.
Ou plutôt par cette conviction de Gilles Camilleri, chef-associé et directeur général : un grand vin prend tout son sens lorsqu'il est ouvert, servi et partagé.

Or une superbe bouteille appelle une table à sa mesure. Et lorsqu'un dîner se prolonge, que les verres tintent, que les conversations s'étirent, l'envie vient souvent de rester pour la nuit.
Finalement pourquoi repartir ? Se réveiller doucement, prendre un café au soleil, profiter de la pinède et décider de rester savourer l'hospitalité de la Maison.

Le Mas des Saute-Buissons est né ainsi : naturellement. La bouteille est devenue une table, la table a construit l'hôtel, et Gilles Camilleri s'est occupé de l'art comme de la manière.

« Au Mas, nous avons voulu créer la maison de vacances rêvée,
avec tout le savoir-recevoir d'un 5 étoiles.
On y respire les pins, la garrigue, on y ouvre une bouteille, puis deux,
on profite de la terrasse, de la lumière, de la douceur azuréenne.
Je voulais une maison pleine d'esprit, où le savoir-vivre se mêle aux rires,
où la cave vertigineuse trouve une cuisine capable de la révéler.
Au Mas des Saute-Buissons, voilà notre promesse :
l'excellence dans sa plus grande simplicité. La liberté. Le temps. L'amitié. »
Gilles Camilleri

Une maison d'hospitalité, à taille humaine, ouverte toute l'année

Imaginé par des Roquefortois et Berlugans, d'abord pour ceux qui vivent ici, puis pour tous ceux qui auront envie d'en pousser la porte, le Mas des Saute-Buissons s'organise autour d'une bâtisse historique dont les origines remontent au XVIIe siècle, de plusieurs lieux de vie, d'un jardin et d'une piscine.

Une maison faite pour être habitée autant que visitée. Où l'on vient dîner, séjourner quelques jours, réunir ses amis, improviser une partie de pétanque, bavarder devant la cheminée, prendre un dernier verre et, finalement, décider que demain peut bien attendre.

Bien boire. Très bien manger. Dormir formidablement.

Au cœur de la Maison, **la cave** donnera le ton, et rassemblera plus de 16.000 bouteilles sur 3.600 références. Une bibliothèque vivante et extraordinaire, destinée à être explorée, conseillée, racontée et, évidemment, vidée.

À quelques pas, **le restaurant** proposera une cuisine bourgeoise, tantôt moderne, tantôt réconfortante, concoctée pour régaler tous les appétits. Gilles Camilleri choisit les magnifiques produits de saison, convie les grandes techniques de la gastronomie, et conjugue justes cuissons et gestes habiles. Son art consiste ensuite à faire oublier cette virtuosité pour ne laisser parler que le goût. Une haute cuisine, sans les grands airs. Savante dans son exécution, immédiatement gourmande et lisible dans l'assiette. Avec une noble ambition : sublimer les crus de la cave.

Puis viendra le temps du repos. Les **28 chambres & junior-suites**, réparties entre le mas historique et ses quatre dépendances d'inspiration provençale, prolongeront la grâce de la Maison : matières naturelles, confort généreux, lumière douce et détails qui font toute la différence.

Une autre Côte d'Azur

Le Mas des Saute-Buissons propose une Côte d'Azur plus intérieure. Celle de la campagne roquefortoise, où pins d'Alep, oliviers, chênes verts et cyprès composent le panorama, avec dans l'air les senteurs de garrigue, de thym et de romarin.
À quelques kilomètres seulement de la Méditerranée, le décor appartient déjà à la Provence, avec ce privilège de rester proche de tout (l'aéroport international Nice Côte d'Azur se trouve à une vingtaine de minutes seulement en voiture).

Depuis le mas, les ruelles de Saint-Paul-de-Vence, les places de Valbonne, les ateliers de Biot, les galeries de Mougins ou les parfumeries de Grasse se rejoignent aussi aisément que les plages, les golfs alentour, les marchés provençaux et les sentiers de l'arrière-pays.

C'est dans cette géographie heureuse, entre Riviera et premiers reliefs, que Gilles Camilleri a choisi de poser ses bouteilles et d'ouvrir sa maison.

Gilles Camilleri, une personnalité à découvrir

Chef cuisinier, restaurateur, consultant et amoureux du vin, Gilles Camilleri a construit un parcours singulier, guidé par une curiosité insatiable et un goût certain pour les chemins de traverse.

Formé à Menton, mais aussi - et peut-être surtout - par ses rencontres et mille et un voyages sur tous les continents, il a longtemps exercé son métier dans la plus grande discrétion.
Chef privé auprès de grandes familles internationales, il a fréquenté les tables renommées autant que les comptoirs de rue, les marchés à l'aube ou les cuisines anonymes. En près de quarante ans, il s'est ainsi constitué un immense répertoire de goûts, de gestes et de souvenirs.

Affable, il échange avec tous, se lie avec certains, observe beaucoup, goûte tout. Sa cuisine est aussi mémorielle qu'instinctive. Précise, créative et enlevée, elle cherche avant tout l'émotion et célèbre naturellement le plaisir d'être ensemble. Car les belles histoires, chez lui, commencent volontiers autour d'un bon repas, un verre à la main.

Le vin est en effet son autre grande passion. Au fil du temps, des domaines fréquentés et des caves constituées, il a développé une connaissance intime des vignobles, des terroirs, des millésimes et de ceux qui les font vivre. Pour le cinquantenaire, un grand cru est un compagnon de table, abordable, même au restaurant.

Le Mas des Saute-Buissons rassemble aujourd'hui tous les fils de cette vie de découvertes et d'expériences. Le cuisinier y a imaginé le restaurant. L'amateur de vin, la cave. Le voyageur y a glissé ce qu'il a aimé ailleurs. Et l'hôte, tout ce qui donne envie de rester.

Une maison profondément personnelle, sur ses terres, où il donne corps à sa vision de l'hospitalité : beaucoup d'exigence dans ce que l'on fait, de simplicité dans la manière de le faire, énormément de générosité et, autant que possible, du sourire.

Le Mas des Saute-Buissons accueillera ses premiers hôtes au printemps 2027.

INFORMATIONS PRATIQUES
LE MAS DES SAUTE-BUISSONS
515, route de Valbonne, 06330 Roquefort-les-Pins, France
contact@saute-buissons.com
saute-buissons.com
Instagram : @saute-buissons

- Hôtel de 28 chambres & junior-suites, restaurant gastronomique et lieux de vie en exercice toute l'année
- Classement 5 étoiles en vue
- Ouverture : début 2027